

# 酸味・甘み絶妙

## 沼隈ぶどうでジャム



福山市沼隈町特産の「沼隈ぶどう」をジャムやジュースに加工する作業が14日、町内の製造工場で始まった。地元

のブドウを多くの人に味わってほしいと、同市御船町の特産品販売会社「ぬまくま夢工房」(中島基晴社長)や沼隈内海

商工会が協力し、昨年から果汁100%の高級ジュースの製造を開始。今回初めてジャムづくりにも挑戦した。

強い甘みとほどよい酸味が特徴の種なしブドウ「ニューベリーA」を使用。この日、同社や商工会のスタッフら7人が、朝摘みされた新鮮なブドウ約120キロを使って作業を開始。ジャム用に煮詰めるため一つずつ手作業で皮をむいたり、写真に写すように濃い紫の果汁を搾り出してジュース用の容器に詰めたりした。作業は16日まで続き、11月中旬ごろに市内で販売する。

(吉田博行)